



„WEINBLATT“ I/2023

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTS,

nachdem wir unsere Winterkarte sozusagen „übersprungen“ hatten, freuen wir uns, Ihnen jetzt wieder die gewohnte Kombination aus Weinkarte und „Weinblatt“ zusenden zu können!

Die 2022er Weine sind fast komplett gefüllt und der **NEUE JAHRGANG** wartet darauf, entdeckt zu werden. Sie werden auf unserer Weinkarte viele alte Bekannte finden – „Porphy“ und „Quarzit“ zum Beispiel sind ja schon seit Jahren fester Bestandteil unseres Sortiments und auch die Lagenweine aus Eisendell, den Schloßböckelheimer Felsen und dem Königsfels dürfen nicht fehlen.

Wir sind mit den 2022ern mehr als zufrieden; insgesamt sind die Weine, was den Alkoholgehalt angeht, etwas leichter als in den Vorjahren, was ja aber durchaus kein Nachteil sein muss. Ein kleiner Ausblick!

Wie immer bringt der neue Jahrgang Bewegung in unsere Karte; einige Weine sind ganz neu im Sortiment. Nach einer längeren Pause können wir Ihnen so zum Beispiel wieder einen trockenen **SPÄTBURGUNDER ROSÉ** anbieten – der perfekte Wein zur Grillsaison! Auch für die Freunde kräftiger Rotweine haben wir, nachdem das 2012er **CUVÉE NO. 3** ausgetrunken war, mit dem Nachfolger aus dem Jahrgang 2018 wieder einen schönen, intensiven Roten im Programm.



Wer für die warmen Monate einen spritzig-frischen, fruchtigen und nicht zu schweren Wein sucht und sich nicht scheut, einmal etwas Ausgefallenes zu probieren, könnte in unserem **APFELSECCO** einen neuen Lieblings-Sommerwein finden. Wir haben aus besonders spät geernteten Äpfeln von unserer Streuobstwiese einen Apfelwein gekeltert, der dann verperlt wurde. Voilà: Unser ApfelSecco!



Auch bei unseren Hochprozentigen gibt es etwas Neues: unseren „**GEIST VON DER ROTEN JOHANNISBEERE**“, fruchtig-aromatisch und sowohl in der 500 ml- als auch in der 200 ml-Flasche erhältlich. Wenn Sie sich für ungewöhnliche Spirituosen interessieren, werden Sie daran sicher Ihren Spaß haben!

Im letzten Jahr haben wir ja zum ersten Mal einen **CHARDONNAY** ausgebaut - unser Erstlingswerk, damals noch aus Trauben aus einem Anbauvertrag mit einem befreundeten Winzer. Diese ersten Erfahrungen haben uns gezeigt, wie gut diese Rebsorte und das Holz aus unseren Wäldern harmonieren. Der Chardonnay lebt vom Ausbau, und der **EINFLUSS DES HOLZES**, aus dem die Fässer, in denen er reift, gefertigt wurden, ist kaum hoch genug einzuschätzen. Es ist unser Ziel, langfristig alle Weine, die wir Ihnen anbieten, aus Trauben aus eigenem Anbau zu keltern, und so haben wir in diesem Jahr 1.800 Chardonnay-Reben im Sobernheimer Marbach gepflanzt. Die Böden dort sind etwas kräftiger als hier in Meddersheim, was dem Chardonnay sehr entgegenkommt. Natürlich wird es einige Jahre dauern, bis hier der erste Ertrag zu erwarten ist, aber als Winzer muss man auch geduldig sein.

Viel Spaß beim Entdecken der neuen Weine wünscht

Ihre Familie
HEXAMER



„WEINBLATT“ I/2023

GROSSES GEWÄCHS – ODER DOCH NICHT?

Viele von Ihnen kennen unsere **PREMIUMRIESLINGE** – besonders hochwertige Weine, die aus Trauben von Spätlese-, in der Regel sogar Auslesequalität gekeltert sind und sich durch besondere Dichte und Matrix auszeichnen. Unseren 2021er wollten wir Ihnen gerne unter der Bezeichnung „**GROSSES GEWÄCHS**“ anbieten; eigentlich kein Problem, denn der Wein erfüllt alle Kriterien dafür. Gebietstypische Rebsorte, geringer Ertrag, Herkunft aus einer Einzellage, Ausbau als trockener Wein; alles gegeben.

Die Gesetzesänderung, die die Verwendung des Begriffs an der Nahe im Detail regelt, ist in Arbeit; bis sie endgültig verabschiedet ist, dürfen nur Weingüter, die auch in der Vergangenheit ihre Weine schon als Großes Gewächs angeboten haben, das auch weiterhin tun.

Vorerst bleibt also für uns alles beim Alten und unser Premiumriesling wird wie seine Vorgänger vorerst weiter „**NO. 1**“ heißen. Letztendlich kommt es aber ja sowieso nur auf den Inhalt an, und qualitativ muss dieser Wein ganz bestimmt keinen Vergleich mit den Großen Gewächsen scheuen.



DER PREIS DER QUALITÄT

Wer uns schon einmal in Meddersheim besucht und sich die Weinberge angesehen hat, in denen unsere Trauben wachsen, weiß, wie herausfordernd der Weinbau hier an der oberen Nahe sein kann. Die steilen, kargen, gesteinsreichen Böden bringen zwar wirklich fantastische Weine hervor, die das Ter-

roir perfekt widerspiegeln – ihr Anbau erfordert aber auch deutlich mehr Zeit, Energie und Handarbeit als die Produktion von Wein in der Ebene, wo der allergrößte Teil der anfallenden Arbeiten maschinell mit der Hälfte des Aufwands, den wir betreiben, erledigt werden kann.



Eine unserer steilsten Lagen: Schloßböckelheimer In den Felsen

Diesen Aufwand nehmen wir aber gerne in Kauf, und die Nachfrage aus aller Welt zeigt uns, dass die Freunde unserer Weine die Mühe, die wir uns in Weinberg und Keller machen, auch zu schätzen wissen.

Deshalb sind wir uns sicher, dass Sie Verständnis dafür haben werden, dass wir gerade bei manchen Steillagenweinen die Preise ein wenig anheben mussten. Auf Gewinnmaximierung und einen zusätzlichen Euro sind wir hier ganz gewiss nicht aus – wir stellen damit lediglich sicher, dass wir auch in Zukunft ganz auf Qualität setzen können.

„WEINBLATT“ 1/2023

SÜSSES VON UNSERER OBSTWIESE

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein ganz neues Erzeugnis von unserer Obstwiese am Dorfrand von Meddersheim anzubieten – unseren ersten „**OBSTWIESENHONIG**“! Ein guter Freund unserer Familie hat in den letzten Jahren immer dafür gesorgt, dass ein Bienenvolk rechtzeitig zur Blüte auf die Wiese umgezogen ist. In diesem Jahr hat er den Honig aus diesem Stock extra für uns geschleudert. Diesen cremigen, besonders hellen Honig können Sie ab sofort bei uns bestellen – das 500 Gramm-Glas kostet € 6,80.



Der Imker und sein Sohn bei der Arbeit am Bienenstock



Bäume wie diese gut 100 Jahre alten Wildbirnen sind für die Bienen natürlich ein gefundenes Fressen – und wir sind froh, dass die Blüten bestäubt werden und wir uns auf eine gute Ernte für den nächsten Wildbirnenbrand freuen können!

NACHHALTIGKEIT...

... war für uns schon lange Thema, bevor es „modern“ wurde – die Weinberge, die wir heute bewirtschaften, sind zum Teil schon seit vielen Jahrhunderten mit Reben bestockt, und das soll ja auch in Zukunft so bleiben. Deshalb versuchen wir, wo möglich **RESSOURCEN** einzusparen. Ein Paradebeispiel dafür ist das Holz, das wir im Weingut zu ganz verschiedenen Zwecken nutzen. Hier bei uns an der oberen Nahe stehen auf der Südseite der Hänge Reben, auf der Nordseite Wald. Da die Böden so gesteinsreich und karg sind, wachsen die Bäume langsam und werden an vielen Standorten nicht besonders hoch oder dick. Deshalb wurden über Hunderte von Jahren hinweg die Eichen dort als Loheichen geerntet. Dafür wurden 25 bis 35 Jahre alte Bestände komplett gefällt und frisch im Saft stehend geschält. Die dabei anfallende Rinde wurde getrocknet und dann entweder selbst zum Gerben von Leder genutzt oder an die Lederfirmen in der Umgebung, vor allem in Kirn, verkauft – ein beliebter



Nebenerwerb, mit dem sich unser Seniorchef Helmut sein erstes Motorrad finanzieren konnte. Heute wird die Eichenrinde nicht mehr zum Gerben gebraucht, aber das Holz aus den kargen Lagen, die etwa die Hälfte unseres Waldes ausmachen, wird immer noch genutzt. Es macht hier wenig Sinn, Eichen für Fassholz stehen zu lassen, denn dafür wachsen die Bäume einfach zu langsam und bilden zu viele Seitentriebe aus. Für Bretter sind diese Eichen aber ideal, und so konnten wir aus eigenem Holz schon Treppeinstufen, Schneidbretter und vieles mehr machen.

Auch in den Lagen, wo es sich lohnt, Eichen für Fass- oder Stammholz stehen zu lassen, müssen die Flächen zwingend alle 15 bis 20 Jahre durchforstet werden. Dabei werden die schwächsten Bäume entnommen; Holz, das wir für unseren Scheitholzbrenner gut gebrauchen können. Seit über zehn Jahren haben wir keinen Tropfen Öl mehr verbraucht, weil wir unseren Wärme- und Heißwasserbedarf im Weingut komplett mit Holz decken können, das im Umkreis von drei Kilometern gewachsen ist. Dass wir auch immer wieder Fässer aus dem Holz aus dem Wald vor unserer Haustür machen lassen, wissen viele von Ihnen ja aus früheren „Weinblättern“. Und unser nächstes Projekt, die Verkleidung und Wärmedämmung der Seitenwand unseres neuen Kellers mit eigenem Holz, steht schon an!





„WEINBLATT“ I/2023

PAKETVERSAND

Viele von Ihnen nutzen die Möglichkeit, sich Wein von uns schicken zu lassen – in der Regel funktioniert das sehr zuverlässig und auch sehr schnell. Bisher war die größte Verpackungseinheit, die wir Ihnen anbieten konnten, ein Karton mit 18 Flaschen.

Zukünftig wird der Versand so großer Kartons nicht mehr möglich sein. Bei DHL gilt schon seit längerem ein Maximum von **ZWÖLF FLASCHEN** pro Sendung und auch DPD erlaubt keine 18er-Kartons mehr. Aus dem Blickwinkel der Zusteller, die die doch recht unhandlichen und schweren Kisten ein- und ausladen müssen, ist diese Entscheidung sicher nachvollziehbar.

Wir haben noch einen gewissen Lagerbestand an 15er-Kartons, den wir aufbrauchen werden. Danach gilt auch bei uns die Obergrenze von zwölf Flaschen pro Paket. Den Verpackungs- und Versandkostenanteil von € 6,50 pro Karton werden wir trotz nach wie vor stark gestiegener Material- und Transportkosten auch in diesem Jahr beibehalten; auf die Flasche umgerechnet sind die Kosten für den Lieferservice sicher ihr Geld wert.

Falls Sie einen bestimmten Paketdienst bevorzugen, bitten wir Sie um einen kurzen Hinweis bei der Bestellung – wir versenden sowohl per DHL als auch per DPD.

VIEL MEHR ALS WEIN

Die obere Nahe ist klar vom Weinbau und der Landwirtschaft geprägt. Besonders typisch ist das sehr kleinparzellige Landschaftsbild; in der fruchtbaren Talebene findet man Ackerflächen, aber auch einen breiten Wiesenstreifen entlang der Nahe. An den Hängen wechseln sich Weinberge, Wiesen, Heckenstreifen und ausgedehnte Waldgebiete ab. Diese vielfältige und abwechslungsreiche Landschaft bietet einer Vielzahl von Pflanzen und Tieren einen Lebensraum – und vielen

von ihnen begegnen wir bei der Arbeit im Weinberg immer wieder einmal. Dass die Wildkatze „schon immer“ hier heimisch ist, ist bekannt; dass man diese scheuen Tiere auch einmal zu sehen bekommt, ist selten, kommt aber gerade bei Besuchen im Weinberg am frühen Morgen oder in den Abendstunden immer häufiger vor.

Gerade weil die Weinberge und Waldgebiete so nahe beieinander liegen, sind auch Rehe und Wildschweine häufig zu Gast. Das ist uns natürlich nicht ganz so lieb und so kommen sowohl Draht- als auch Elektrozaune zum Einsatz, um die Triebe und Trauben vor Wildfraß zu schützen.

Vor allem für Reptilien sind die Weinberge ein optimaler Lebensraum. Ringelnattern, Schlingnattern und Kreuzottern gehören zwar nicht unbedingt zu den Lieblingstieren vieler Menschen und sorgen auch bei unseren Weinbergarbeitern gelegentlich für einen Schreckmoment, gehören aber genauso zum Ökosystem wie Blindschleichen, Smaragdeidechsen und natürlich die zahlreichen Mauereidechsen, die – wie der Name schon sagt – die alten Weinbergsmauern bevölkern.



Vier Jungstörche kurz vor dem Ausfliegen

Gerne gesehen sind auch die großen Raubvögel, die am Himmel ihre Kreise ziehen. Turm- und Wanderfalken, der Rote Milan, Bussarde und Sperber konnten wir schon beobachten. Und was uns besonders freut, ist, dass auch der Storch nach mehr als fünfzig Jahren wieder an der Nahe heimisch geworden ist.

Sie sehen: An der Nahe gibt es viel zu entdecken, und das nicht nur Weinfreunde!

Zwei Störche brüten seit Jahren bei der Fruchtkelterei Merg in Gebroth, wo auch unser Apfelsaft gekeltert wird. In diesem Jahr sind vier Küken flügge geworden. Herzlichen Dank an Rolf Merg, der uns das Foto zur Verfügung gestellt hat!
